



BTSA TECHNICO-COMMERCIAL SPÉ PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

OBJECTIFS/ ENVIRONNEMENT ET ACTIVITÉS DU MÉTIER/ DÉBOUCHÉS/ POURSUITE D'ÉTUDES

Objectifs : il s'agit de former des responsables commerciaux, des chef(fe)s de secteurs... en produits alimentaires et boissons non alcoolisées.

- Participe à l'élaboration et à la mise en œuvre de la stratégie commerciale,
- anime une équipe,
- organise l'activité commerciale,
- aide à la mise en place de la communication interne et externe,
- esprit commercial (négociateur-conseiller-vendeur),
- compétence et connaissance en technique «produit».

Pour devenir chef(fe) de secteur dans l'industrie des viandes, du poisson, des fruits et légumes, des corps gras, du lait, des céréales, des boissons (hors vins et spiritueux), chef(fe) de rayon, animateur de ventes, acheteur(se)/vendeur(se) spécialisé(e).

Environnement et activités du métier : le/la candidate peut être confronté(e) au port de charges, aux horaires décalés et travailler le week-end.

Débouchés/poursuite d'études : le BTSA conduit vers la vie active mais il est possible à certaines conditions de continuer à se former en préparant une licence professionnelle.

DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Brevet de Technicien Supérieur Agricole de niveau 5.

Validation : 50 % d'évaluation en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et 50 % en examen final.

Le diplôme peut également être préparé en formation continue (contact T : 03.27.20.07.40).

CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION

Public ciblé : être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus / pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu.

Pré-requis : titulaire diplôme de niveau 4.

Procédure d'admission : procédure ParcoursSup et/ou candidature spontanée. Entretien de motivation et vérification des pré-requis. Nécessité de conclure un contrat d'apprentissage avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche d'une entreprise par l'UFA).

Délai d'accès à la formation : dans les 3 mois maximum qui suivent le début de contrat.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de formation : 2 ans d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation / 675 h en 1^{ère} année et 700 h en 2nde année selon le calendrier d'alternance.

Le rythme de l'alternance : 2 jours/semaine (lundi et mardi) au centre de formation (aménagement de l'emploi du temps de façon à prendre en compte les périodes de forte activité de l'entreprise notamment en fin de semaine),

- 16 heures au centre de formation par semaine,
- 19 heures en entreprise / semaine.

Modalités d'évaluation : l'examen conduisant à la délivrance du diplôme, s'appuie sur 10 épreuves. Le dispositif d'évaluation repose ainsi sur 3 épreuves nationales terminales qui représentent 50 % du total des coefficients et sur 7 épreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF).

Modalités d'adaptation à la formation : suite au positionnement réalisé à l'entrée de la formation, réduction de parcours en cas de VAA-Validation d'Acquis Académiques / parcours adapté au regard des tests ou du projet individuel du candidat.

Candidats RQTH : allongement du parcours, soutien individualisé selon besoins (PAPICATH).

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement:

- Formateurs techniques spécialisés dans le génie alimentaire, la comptabilité-gestion, titulaires de BTS à Master en commerce. Ils sont formés aux modalités de formation et d'évaluation des épreuves.
- Les périodes en entreprises font l'objet de contacts téléphoniques et de visites de la part de l'équipe pédagogique.
- Mise à disposition de salles de formation, Centre de Documentation et d'Information (CDI). Un centre de ressources (pour remise à niveau, autoformation accompagnée), salle informatique.
- Une salle de Travaux Pratiques (vente). Boutique dans laquelle sont vendus tous les produits fabriqués sur le site / chambre froide pour produits finis / vitrines réfrigérées pour le magasin et pour les marchés. Balance, caisses enregistreuses, couteaux, poste de lavage des mains réglementaire.

CONTENU DE LA FORMATION :

Enseignements généraux :

- Langue française, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde (français, histoire géographie, ESC).
- Langue et culture étrangère.
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives, artistiques et d'entretien de soi (EPS et biologie).
- Culture scientifique et technologique (mathématiques, informatique, physique, chimie).

Enseignements professionnels :

- Techniques de vente.
- Marketing.
- Environnement du point de vente, merchandising du produit.
- Connaissance des produits alimentaires.
- Animation d'équipe.
- Gestion économique de l'entreprise.

STATUT/RÉMUNÉRATION/ FINANCEMENT DE LA FORMATION/AIDES FINANCIÈRES

L'apprenti(e) est salarié(e) d'une entreprise / Aucun frais pédagogiques à la charge de l'apprenti(e). le CFPPA-UFA du Nord bénéficie de sources de financements pour le coût du contrat / aides aux apprenti(e)s. Se reporter à la fiche descriptive «statut/rémunération/financement de la formation/aides financières».

PARTENARIATS

Partenariat privilégié mis en place avec les professionnels du secteur (maîtres d'apprentissage, intervenants en formation...).

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au sein de l'Unité de Formation par Apprentissage située dans le lycée des 3 Chênes de Le Quesnoy.
- Accès : le lycée est desservi par plusieurs réseaux d'autobus : liaisons avec Aulnoye-Aymerie, Avesnes sur Helpe, Maubeuge et Valenciennes. Gare sncf à proximité (1km).
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site (nous consulter pour les tarifs). service de restauration - Demi-pension, internat possible Filles et Garçons,
- Places de parking à proximité de l'établissement.

Site de formation accessible aux personnes en situation de handicap

CFPPA-UFA du Nord - site de Le Quesnoy



17, rue des Tilleuls
59530 Le Quesnoy

contact : Alain Lambert

☎ 03 27 20 07 40



cfa.le-quesnoy@educagri.fr



www.wagnonville.fr

